



## **ESTUDIO DE LA SENSIBILIDAD OLFATIVA Y GUSTATIVA COMO ENTRENAMIENTO PREVIO A LA CATA DE VINO Y SU COMPARACION CON UN PANEL DE EXPERTOS.**

**Angela Loreto Pérez Reyes**  
**Ingeniero Agrónomo**

### **RESUMEN**

El siguiente estudio se basa en la sensibilidad olfativa y gustativa de 15 alumnos del curso de enología de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca, sin experiencia en cata de vinos, utilizando como parámetro de comparación a 5 enólogos con experiencia en vinos. Se realizó una evaluación inicial de percepción olfativa y gustativa a alumnos y enólogos utilizando diez vinos neutros con soluciones aromáticas conocidas. Se definió la gama de aromas y gustos percibidos por los alumnos en su fase inicial. Posteriormente, se determinó el efecto del entrenamiento en el reconocimiento de los descriptores. Durante el entrenamiento a los alumnos, para conocer e identificar aromas y gustos en distintas concentraciones, se logró diferenciar la intensidad media de la fuerte para ciertos aromas como durazno y espárrago. En intensidad de gustos, la solución que se diferenció en forma correcta fue el ácido. Por consiguiente, se distinguen aromas que entrañan una menor dificultad para identificarlos como frutas (plátano, manzana, guinda) y especies (vainilla). También existen aromas que se detectan con mayor dificultad por ambos grupos como geranio, pasto, higo y aceituna. Terminado el entrenamiento se hizo una evaluación final a alumnos repitiendo la evaluación inicial con iguales concentraciones. En la evaluación final se detectó aumentos en el reconocimiento de descriptores aromáticos y gustativos, acortándose las diferencias que se encontraron inicialmente con los enólogos

## **ABSTRACT**

The following study is based on the olfactory and gustative sensitivity of 15 students of the enology course of the Agronomy Faculty of the University of Talca, without experience in wine tasting, using as a parameter of comparison 5 experienced enologists. An initial evaluation was made on olfactory and gustative perception of students and enologists using ten neutral wines with known aromatic solutions. Firstly, the range of aromas and tastes, perceived by the students, in its initial phase was defined. Later, the effect of a training period in the recognition of descriptive variables was determined. During the training of students, (aimed to know and identify aromas and tastes in different concentrations), they were able to differentiate average from strong intensity of certain aromas, like peach and asparagus. Regarding intensity of tastes, only the acid solution was correctly identified. Therefore, aromas that involve a smaller difficulty to identify are fruits (banana, apple, cherry) and species (vanilla). On the other hand, aromas that were detected with greater difficulty by both groups were geranium, grass, fig and olive. Once the training was finished a new evaluation was done on students repeating the initial one, with equal concentrations. An increase in recognition of aromatic and gustative variables was found, with less differences between students and enologists than the ones found at the beginning of the experience.